



ÍNDICE

INTRODUÇÃO	17
PISCO SOUR	32
CANCHA FRITA	34
MINI SANDES SURF & TURF	36
MINI SANDES DE CHOCO E CAMARÃO	40
TACO DE TÁRTARO D'O TALHO	44
GAMBA DO ALGARVE E GASPACHO	48
GASPACHO DE VIEIRAS	54
GASPACHO VERDE E CAVALA MARINADA	56
CALDO DE PEIXE	60
CEVICHE PURO	62
CEVICHE DE SALMÃO 1	66
CEVICHE DE SALMÃO 2	70
CEVICHE DE SALMÃO 3	74
CEVICHE DE ATUM 1	78
CEVICHE DE ATUM 2	82
CEVICHE PORTUGUÊS 1	88
CEVICHE PORTUGUÊS 2	92
CEVICHE MISTO	96
CAUSA DE LAVAGANTE E GALINHA	100
CAUSA DE BACALHAU	108
CAUSA DE SALMÃO	114
CAUSA DE VIEIRAS	118

CAUSA DE POLVO BBQ	122
CAUSA MISTA	128
BACALHAU CONFITADO COM TAMALE E CARANGUEJO	134
SURF & TURF	140
QUINOTO DO MAR	146
QUINOTO DE POLVO	154
QUINOTO DE FEIJÕES	158
QUINOTO DE BOLBO DE AIPO	164
ARROZ DE PATO	168
DULCE DE LECHE PIÑA COLADA	174
CHOCOLATES DAS AMÉRICAS	180
QUINOA, GOIABADA E GOIABA	186
FRUTAS EM TEXTURAS	190
DOCE DE LEITE, QUINOA E ESPUMA DE AVELÃS	196
CHOCOLATE, AMENDOIM E BANANA	200
AIPO, PISTÁCIO E MAÇÃ VERDE	206
BATATA-DOCE E MARACUJÁ	210
BATATA-DOCE E YUZU	216
ABADE PISCO COM HOT CHILLI PIÑA	220
CHOCOLATE, PISTÁCIO E QUEIJO DE CABRA	226
QUINOA DOCE, MARACUJÁ E GOIABA	230
DICAS	236
GLOSSÁRIO	242



A CEVICHERIA

CHEF KIRO

ME A PORTA. CHEGO, VEJO E SENTO
PARTICIPAR A VERÔNICA, A MAIS VELHA
A COZINHA, SENTO ME A BOLA E ME
S OU MENOS SELECIONADO. E A
UMA NOVA TRADIÇÃO DE COZINHA
NO A RECEITA TEM BOM SABOR
HÁVEM MUITAS COISAS PARA

INDEX

INTRODUCTION	25
PISCO SOUR	32
FRIED CANCHA	34
MINI SANDWICHES SURF & TURF	38
MINI SANDWICHES OF CUTTLEFISH AND SHRIMP	41
O TALHO'S TACO TARTARE	45
ALGARVE'S PRAWNS AND GAZPACHO	50
SCALLOP GAZPACHO	54
GREEN GAZPACHO AND MARINATED MACKEREL	57
FISH STOCK	61
PURE CEVICHE	63
SALMON CEVICHE 1	67
SALMON CEVICHE 2	71
SALMON CEVICHE 3	75
TUNA CEVICHE 1	79
TUNA CEVICHE 2	84
PORTUGUESE CEVICHE 1	89
PORTUGUESE CEVICHE 2	93
MIXED CEVICHE	97
LOBSTER AND CHICKEN CAUSA	102
COD CAUSA	110
SALMON CAUSA	115
SCALLOP CAUSA	119

OCTOPUS BBQ CAUSA	123
MIXED CAUSA	130
COD CONFIT WITH TAMALE AND CRAB	136
SURF & TURF	142
SEA QUINOTO	148
OCTOPUS QUINOTO	155
BEAN QUINOTO	160
CELERY ROOT QUINOTO	165
DUCK RICE	170
DULCE DE LECHE PIÑA COLADA	176
CHOCOLATE FROM ANCIENT AMERICA	182
QUINOA, GOIABADA AND GUAVA	187
TEXTURED FRUITS	192
DULCE DE LECHE, QUINOA AND HAZELNUT FOAM	197
CHOCOLATE, PEANUT AND BANANA	202
CELERY, PISTACHIO AND GREEN APPLE	207
SWEET POTATO AND PASSION FRUIT	212
SWEET POTATO AND YUZU	217
ABADE PISCO WITH HOT CHILLI PIÑA	222
CHOCOLATE, PISTACHIO AND GOAT CHEESE	227
SWEET QUINOA, PASSION FRUIT AND GUAVA	231
TIPS	238
GLOSSARY	248







INTRODUÇÃO

Inaugurei *A Cevicheria* no final de 2014, embora, na verdade, e sem que tenha dado por isso, tenha começado a desenhá-la na minha cabeça quatro anos antes, quando uma inesquecível viagem à volta do mundo me levou ao Peru. Surgiu no exato momento em que pedi um *ceviche*. Não era o primeiro que provava mas, por uma razão inexplicável, senti-me como se o fizesse pela primeira vez.

Lembro-me, como se fosse hoje, desse dia em que a Rita Albrizzio, matriarca da família que me recebeu no Peru, me levou a conhecer um dos melhores «restaurantes» da capital peruana: o *Terminal Pesquero de Lima*, uma das opções gastronómicas mais económicas da cidade e, na minha opinião, a não perder por quem estiver de visita àquela que é considerada a capital gastronómica da América do Sul.

Ao voltar por breves instantes a esse dia, percebo que nada me podia ter preparado para o impacto que aquela explosão harmoniosa de sabores cítricos e picantes, adocicados e frescos, carregados de mar, viria a ter sobre mim e sobre o meu paladar, que nunca mais foi o mesmo. A receita faz parte da história peruana há mais de dois mil anos, altura em que o povo Mochica começou a preparar um prato de peixe marinado em *tumba*, um fruto semelhante ao maracujá. A malagueta chegou alguns séculos mais tarde.

Mas o *ceviche*, tal como o conhecemos atualmente, apareceu apenas com a colonização europeia da América: quando os espanhóis introduziram os citrinos, que rapidamente se tornaram indispensáveis na sua preparação. Para se perceber a importância que esta receita tem na gastronomia peruana, basta dizer que, desde 2004, o *ceviche* é reconhecido como Património Cultural da Nação, celebrando-se, a cada ano a 28 de junho, o Dia Nacional do *Ceviche*.





Um dos segredos para se conseguir um *ceviche* inesquecível é o célebre *leche de tigre*. Desengane-se quem acha que é apenas o molho que sobra no fim do prato. Na verdade, é um elemento tão importante como os restantes que compõem esta receita. É um caldo de peixe temperado com gengibre, coentros e sal, de cor esbranquiçada, que depois de batido faz lembrar o leite. De *tigre* porque os peruanos acreditam que é tão forte que é capaz de curar uma ressaca.

É à minha «mãe» peruana – a Rita – que agradeço, não apenas esta experiência incrível, mas a maior parte das descobertas culinárias impressionantes que fui fazendo durante o tempo que passei no Peru. Momentos que deixaram vestígios permanentes na forma como hoje cozinho. Foi quem me mostrou a grande quantidade e variedade de produtos do mar que a costa oferece generosamente aos peruanos: sapateiras, amêijoas, búzios, lapas, camarões, algas e peixes de todos os tamanhos e feitios, alguns familiares, outros que nunca tinha visto!

Nas várias conversas que fomos tendo no alpendre de sua casa, sempre acompanhadas por um *Pisco Sour* (*cocktail* com lima e clara de ovo) e um pouco de *cancha* (grãos de milho dourados e estaladiços), explicou-me que durante o período colonial a cozinha peruana evoluiu muito, influenciada sobretudo pelos hábitos espanhóis, uma altura em que tudo o que era nativo ou autóctone foi praticamente ignorado. Para os espanhóis, estes produtos eram «comida de camponês» e deviam ser evitados a todo o custo. Percebi também ser essa a razão para que, durante tanto tempo, o resto do mundo não tivesse conhecimento da existência da quinoa e de grande parte das malaguetas, raízes e tubérculos que crescem em território peruano.

Orientado pela Rita segui viagem até Cusco, para conhecer e experimentar aqueles ingredientes e poder compreender, como ela fez questão de sublinhar, «que a herança inca vai muito além de Machu Picchu». Nas minhas deambulações gastronómicas por Cusco, apercebi-me que a quinoa era o único nome que me soava familiar, um alimento nutricionalmente muito completo e versátil. O que nunca imaginei é que pudesse existir uma variedade tão grande de tubérculos.

São mais de duas mil as variedades de batatas catalogadas. Nas mais variadas formas e cores: amarelas, vermelhas, azuis, arroxeadas, cor-de-rosa com pintas amarelas; redondas, torcidas e até mesmo aduncas. E cada uma com um sabor distinto, utilizada numa preparação diferente. As malaguetas também não ficam atrás. Diz-se que o Peru produz pelo menos 50 variedades de *aji*, um produto que não é apenas um tempero, mas que é parte intrínseca da identidade do país.

Os sabores, as receitas, e até a história pessoal de cada cozinheiro, são incontornavelmente marcados por momentos de partilha e de fusão: saqueadores, missionários, marinheiros, viajantes e conquistadores dividiram e difundiram produtos, sabedorias e técnicas, num processo natural e essencial para a evolução gastronómica do mundo. É assim mesmo a história alimentar, com troca de ingredientes, partilha de conhecimentos, aprendizagem de truques e sabores, criando espaço para novas formas de ver e olhar a cozinha.

Do Peru guardo impressões culinárias que dificilmente esquecerei, até porque foi ali que recebi a primeira lufada de inspiração para abrir *A Cevicheria* com o meu toque pessoal e fortemente influenciado pelo que o mundo de sabores, por onde viajei ao longo de um ano, deixou em mim.

É por isso, com muito gosto, que neste livro partilho consigo o trabalho que temos desenvolvido n' *A Cevicheria*. Um restaurante que espelha o que sou enquanto cozinheiro e que muito me orgulha ter-se transformado num dos maiores sucessos gastronómicos de Lisboa. Espero que goste e que estas receitas – todas para seis pessoas – lhe proporcione uma ótima viagem!

Divirta-se!







INTRODUCTION

I opened *A Cevicheria* at the end of 2014, even though, truth be said and without even noticing, it had started developing in my mind four years before, when an unforgettable journey around the world took me to Peru. It was born the exact moment I ordered a *ceviche*. It wasn't the first *ceviche* I had tasted, but for some strange reason it felt like it was.

I remember that day as if it were today, when Rita Albrizzio, matriarch of the family that received me in Peru, took me to discover one of the best «restaurants» of the Peruvian capital: the *Terminal Pesquero de Lima*, one of the most affordable gastronomical options in the city and, as far as I'm concerned, one not to be missed by those who visit the city which is considered the gastronomical capital of South America.

Every time I think back of that day, I understand that nothing could have prepared me for the impact the balanced explosion of citric, fiery, sweet and fresh flavours, bearing a taste of sea, would have on me and my taste, which was never the same again. The recipe has been part of the Peruvian history for more than two thousand years, when the Moche people began cooking a dish made of fish marinated in *tumba*, a fruit similar to passion fruit. Chilli entered the scene a few centuries later.

However *ceviche*, as we know it today, appeared only with the European colonization of America, when the Spanish brought citric fruits that soon became indispensable when preparing it. To understand the importance that this recipe has on the Peruvian gastronomy, it will be enough to say that, since 2004, *ceviche* is classified as National Cultural Heritage, and it is celebrated each year on the 28th of July, *Ceviche's National Day*.

One of the secrets for an unforgettable *ceviche* is the famous *leche de tigre* or Tiger Milk. Wrong are those who think that it is the sauce that lays, in the end, on the bottom of the plate; it is, actually, an element as important for making this recipe as all other elements. *Leche de tigre* is a fish stock seasoned with ginger, coriander and salt, of a whitish colour, that resembles milk when blended. It is said of *tigre* because Peruvians believe that it is so strong that it can cure a hangover.

I thank my Peruvian «mother», Rita, not only for this incredible experience, but also for most of the discoveries I made during my stay in Peru. Moments that left permanent traces on the way I cook today. It was her who introduced me to the enormous quantity and variety of sea products that the coast generously gives to Peruvians: crabs, clams, murices, limpets, shrimp, algae, fishes of all sizes, colours and shapes, some familiar, others that I had never seen before!

During all the conversations that we had at her house, in the balcony, always with a *Pisco Sour* (cocktail with lime and egg white) and a small dish of *cancha* (golden and crunchy corn kernels), Rita explained that, during the colonial years, the Peruvian cooking changed a lot, influenced mostly by Spanish habits; a time when everything native was practically forgotten. For the Spanish, local food was «peasant food» and should be avoided at all costs. I also understood that was the reason why the rest of the world didn't know quinoa and many of the chillies, roots and tubers that have grown in Peru for so long.

Following Rita's advice, I continued my trip to Cuzco to discover and taste those ingredients, only to understand, as she clearly emphasized, «that the Inca heritage is more than Machu Picchu». On my gastronomic adventures in Cuzco, I noticed that quinoa was the only name that was familiar to me, a highly nutritional ingredient, extremely rich and used in a variety of ways. What I never imagined was that there could be such an enormous variety of tubers.

There are over two thousand species of registered potatoes. They exist in several shapes and colours: yellow, red, blue, purplish, pink with yellow dots, round, twisted and even hooked. And each one has a different taste and is used in different confections. And chillies go the same way. It is said that, in Peru, there are at least 50 types of *aji*, a chilli that is not only for seasoning, but a part of the country's own identity.

The tastes, recipes and even the personal story of each cook are undoubtedly marked with moments of sharing and fusion: robbers, missionaries, sailors, travellers and conquerors have divided and spread products, knowledge and techniques in a natural process essential for the evolution of the world gastronomy; this is the real cooking history, with the exchange of ingredients, the sharing of knowledge, the learning of tricks and flavours, making space for new ways to look at cooking.

From Peru, I keep culinary impressions that I will hardly forget, since it was there that I got my first inspiration to open *A Cevicheria* with my personal touch and strongly influenced by a world of tastes, in which I dwelled for one year and which are now a part of me.

It's with great pleasure that I share with you in this book the work we have been developing at *A Cevicheria*. A restaurant that reflects what I am as a cook and, I am proud to say, that has become one of the gastronomic successes in Lisbon. I hope you will enjoy it and may these recipes – all for 6 people – take you on a wonderful journey!

Enjoy!





A CEVICH

ADENTURA

1200 PERMAN

ENCUENADO

2000 PERMAN

MAPA TITULO DE DUAL







PISCO SOUR

NA EMENTA DESDE DEZEMBRO DE 2014

6 PESSOAS

300 ml de Pisco
180 ml de calda de açúcar
180 ml de sumo de lima
20 g de clara de ovo
12 ml de Angostura Bitters

- Num liquidificador, coloque o gelo e todos os ingredientes, à exceção da Angostura.
- Triture bem durante cerca de 10 segundos.
- Sirva num *flûte*, com a ajuda de um *strainer*.
- Decore com uma gota de Angostura Bitters.

CALDA DE AÇÚCAR

1 l de água
1 kg de açúcar branco

- Coloque a água no liquidificador.
- Junte o açúcar e triture na velocidade mínima durante 3 minutos, até dissolver.

PISCO SOUR

ON THE MENU SINCE DECEMBER 2014

SERVES 6

300ml Pisco
180ml sugar syrup
180ml lime juice
20g egg white
12ml Angostura Bitters

- Add all ingredients in a food processor with ice, except for Angostura.
- Process well for 10 seconds approximately.
- With a strainer, pour in a champagne glass.
- Garnish with a drop of Angostura Bitters.

SUGAR SYRUP

1l water
1kg sugar

- Place water in a blender.
- Add the sugar and blend at minimum speed for 3 minutes, until dissolved.



CANCHA FRITA

NA EMENTA DESDE DEZEMBRO DE 2014

6 PESSOAS

200 g de *cancha*
200 ml de óleo
10 g de sal fino

- Num tacho largo, adicione o óleo e a *cancha* e leve ao lume médio.
- Tape o tacho e vá mexendo, até a *cancha* ficar dourada e parar de rebentar.
- Coloque a *cancha* frita num tabuleiro fundo com papel absorvente e tempere com sal fino.
- Deixe arrefecer e guarde num local seco.

FRIED CANCHA

ON THE MENU SINCE DECEMBER 2014

SERVES 6

200g *cancha*
200ml oil
10g table salt

- In a large saucepan, add the oil and the *cancha* and heat over medium heat.
- Place the lid and stir until the *cancha* is golden and stops popping.
- Lay the fried *cancha* on a deep tray lined with paper towel and season with table salt.
- Put aside to cool down and store in a dry place.



MINI SANDES SURF & TURF

NA EMENTA DESDE DEZEMBRO DE 2014

6 PESSOAS

6 bolos do caco
90 g de maionese de lima
e gengibre
180 g de crosta de camarão
6 g de *togarashi*
6 g de flor de sal
12 g de coentros
6 g de malagueta vermelha
picada
18 g de sal fino
30 g de cebola-roxa laminada
18 ml de sumo de lima
18 g de rúcula
360 g de barriga de porco
confitada com *togarashi*

- Leve a barriga de porco ao forno com a crosta de camarão, *togarashi* e flor de sal.
- Leve o pão ao forno, cortado ao meio, para tostar.
- Prepare a *salsa criolla*: junte a malagueta, a cebola, os coentros, a rúcula, o sumo de lima e tempere com sal. Barre a fatia de baixo do pão com maionese de lima e gengibre.
- Disponha a barriga de porco com a crosta de camarão e a *salsa criolla*.
- Cubra com a outra fatia de pão e corte ao meio.

MAIONESE DE LIMA E GENGIBRE

35 ml de óleo
1 ovo
20 ml de sumo de lima
30 g de gengibre
3 g de sal fino

- Descasque o gengibre e corte-o em pedaços.
- Coloque todos os ingredientes num copo misturador (à exceção do óleo) e triture bem.
- Emulsione com o óleo em fio, processando sempre, até formar um creme com textura de maionese.
- Prove e retifique os temperos.

CROSTA DE CAMARÃO

250 g de miolo de camarão
50 g de queijo fresco em barra
16 g de queijo mozarela
em barra
63 g de miolo de pão de forma
100 g de manteiga com sal
1 ovo
5 g de sal fino
6 g de cebolinho picado

- Descasque os camarões, retire a tripa e lave-os.
- Triture os ingredientes por fases: pão, o camarão e os queijos.
- Coloque a mistura no robô de cozinha, juntamente com a manteiga, o ovo e o sal, e triture até ficar homogêneo.
- Retire para uma caixa grande e envolva o cebolinho.
- Enrole em película aderente com 8 cm de diâmetro e congele.
- Corte em fatias com 6 mm de espessura.

Dica: A manteiga deve estar amolecida e em cubos.

BARRIGA DE PORCO CONFITADA COM TOGARASHI

1 kg de barriga de porco
16 g de sal marinho
5 g de pimenta branca
5 g de *togarashi*
5 g de louro
Banha de porco q.b.

- Retire o osso e a pele à barriga de porco.
- Deixe a marinar com a pimenta, o sal marinho, o louro e o *togarashi* durante 24 horas, no frio.
- Depois de marinado, enrole e amarre com fio.
- Coloque o rolo num tabuleiro e cubra com banha.
- Leve ao forno a 90 °C, durante 6 horas.
- Retire do forno e deixe arrefecer com a gordura.
- Tire o rolo da gordura, desate o fio de todas as peças com cuidado, garantindo que nenhuma fica com restos de cordel, deixe arrefecer.
- Corte a barriga de porco em fatias e reserve.

MINI SANDWICHES SURF & TURF

ON THE MENU SINCE DECEMBER 2014

SERVES 6

6 *bolos do caco*
90g lime and ginger
mayonnaise
180g shrimp crust
6g *togarashi*
6g *fleur de sel*
12g coriander
6g red chilli, chopped
18g table salt
30g red onion, thinly sliced
18ml lime juice
18g rocket
360g pork belly confit with
togarashi

- Roast the pork belly with shrimp crust, *togarashi* and *fleur de sel*.
- Place the bread in the oven, sliced in half.
- Prepare the *salsa criolla*: mix the chilli, onion, coriander, rocket, lime juice and season with salt.
- Spread lime and ginger mayonnaise on the bottom half of the bread.
- Then, arrange the pork belly with shrimp crust and *salsa criolla* on top.
- Cover with the other bread half and slice in two.

LIME AND GINGER

MAYONNAISE

35ml oil
1 egg
20ml lime juice
30g ginger
3g table salt

- Peel the ginger and cut in pieces.
- Place all ingredients in a blender (except for the oil) and process thoroughly.
- Emulsify with the oil in a steady stream, still processing, until you get a smooth mayonnaise.
- Taste and adjust seasoning.

SHRIMP CRUST

250g shelled shrimp
50g cottage cheese
16g mozzarella
63g fresh white breadcrumbs
100g salted butter
1 egg
5g table salt
6g chives, chopped

- Peel and devein the shrimp and wash it.
- Process all ingredients in turns: the bread, the shrimp and both cheeses.
- Place the mixture in a food processor, with the salted butter, egg and salt, and process until becomes homogeneous.
- Transfer to a big box and add the chopped chives.
- Wrap in cling film, forming a roll with 8cm diameter and freeze.
- Slice in 6mm thick pieces.

Tip: The butter should be softened and diced.

PORK BELLY CONFIT WITH TOGARASHI

1kg pork belly
16g sea salt
5g white pepper
5g *togarashi*
5g bay leaf
Lard

- Debone the pork belly and remove the skin.
- Marinate with pepper, sea salt, bay leaf and *togarashi* for 24 hours, in the refrigerator. Roll the belly and tie with string.
- Place the belly in a tray and cover with lard.
- Place in a 90 °C oven and roast for 6 hours.
- When ready, remove from the oven and leave it to cool down with the lard.
- Remove the belly from the lard. Carefully, remove the string from all pieces.
- Let it cool down.
- Slice the pork belly and set aside.